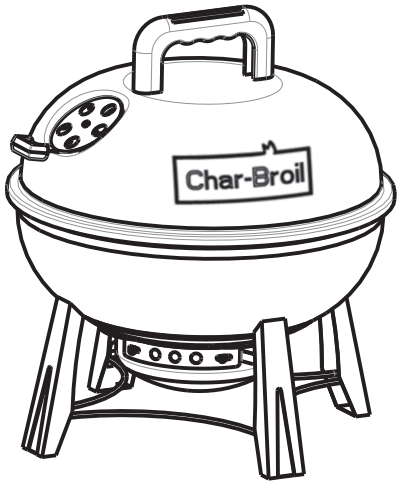
14” Mesa parrilla de carbón

Guía del producto Modelo 12301782



IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Fecha de compra _____

Herramientas necesarias para el armado:
Destornillador Phillips
Dos llaves regulables

(Las herramientas no siempre)

ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

⚠ ADVERTENCIA:

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA:

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

⚠ ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

⚠ ADVERTENCIA:

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

HECHO EN CHINA
Importador: EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680
El Salto, Jalisco, Mexico Tel. 0133 3668 2500

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante elensamblado, llámenos al **01800 00EVANS**

ÍNDICE

Información de registro del producto 1

Símbolos de seguridad 2

Uso del asador 3

Mantenimiento del asador 3

Sugerencias para cocinar 3-5

Garantía limitada 6

Lista de piezas y diagrama de piezas. 7

Ensamblaje 8-10

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

PELIGRO

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

ADVERTENCIA

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

ADVERTENCIA

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

ADVERTENCIA

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.

No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.

LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

ADVERTENCIA

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con 10 briquetas y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que uso 10 briquetas para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.

<u>Cómo saber cuándo está listo el fuego</u>

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Uso el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºC)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	204 a 232	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	191 a 232	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	163 a 191	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	149 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso,los carbones se apilan en capas de carbones de alto, en un lado de la parrilla, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido	63° C
(con 3 minutos de reposo)	
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680 El Salto, Jalisco, Mexico
Tel. 0133 3668 2500
www.evans.com.mx

Producto / Product: Asador de carbon / Charcoal grill
Marca / Brand name: Char-Broil

Modelo(s) / Model (s): 12301782

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V., garantiza este producto por el término de 90 dias en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra bajo las siguientes condiciones:

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá presentarse esta póliza sellada por el establecimiento que lo vendió, junto con el producto, el empaque y el comprobante de compra, en el establecimiento en el que fue adquirido
2. Durante los primeros 30 dias de la compra EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , se compromete a cambiar el producto sin ningun costo en un plazo no mayor a 10 dias.
3. Pasados los 30 dias, EVANS POWER se compromete a reparar el equipo en un plazo no mayora a 10 dias acudiendo a cualquiera de los centros de servicio autorizados relacionados en la Hoja de Centros de Servicio o llamando al telefono 01800 00EVANS para que le sea asignado el mas cercano a su domicilio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.

Para la validez de esta póliza de garantía, deberá presentar el producto y la póliza de garantía vigente debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir al establecimiento donde se efectuó la compra para que le expida otra póliza, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva

Nombre del consumidor: _____
Calle y número: _____
Colonia o poblado:_____
Delegación o municipio:_____
Ciudad, código postal y estado: _____

Sello del establecimiento y fecha de compra o instalación

El consumidor podrá solicitar y obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios en el domicilio que aparece en este documento de EVANS POWER EQUIPMENT o marcando 01800 00EVANS o en www.evans.com.mx.

EVANS POWER EQUIPMENT, S.. DE C.V., guarantees, for a period of 90 days, that this product, including all its parts and workmanship, is free from defects in material and operation, starting on the date of purchase of the product, under the following conditions:

CONDITIONS

1. For this warranty to be effective, the consumer must present this policy, duly stamped by the store where the product was purchased, along with the product, the packing and the proof of purchase, to the said store where the product was sold.
2. During the first 30 days of the purchase EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , agrees to replace the product free of charge in no more than 10 days.
3. After the 30 days, EVANS POWER EQUIPMENT agrees to repair the product in no more than 10 days at any of the service centres listed at the EVANS Service Centres List or call 01800 00EVANS to be assigned the centre closest to your address.

This warranty is not valid in the following cases:

1. When the product has been used under conditions other than those considered normal.
2. When the product has not been operated according to the provided instructions for use.
3. When the product has been modified or repaired by personnel not authorized by EVANS POWER EQUIPMENT.

For this warranty to be valid, the consumer shall present the product and the currently valid warranty policy duly signed/stamped by the establishment where the product was sold. In case of loss of this warranty document, the consumer may request the store where the product was purchased to issue another warranty policy document, upon presentation of the corresponding proof of purchase or invoice.

Consumer name: _____
Street and number: _____
Area / neighbourhood:_____
County or municipality:_____
City, postal code and state:_____

Stamp and signature of the store where product was sold and Purchase or installation date

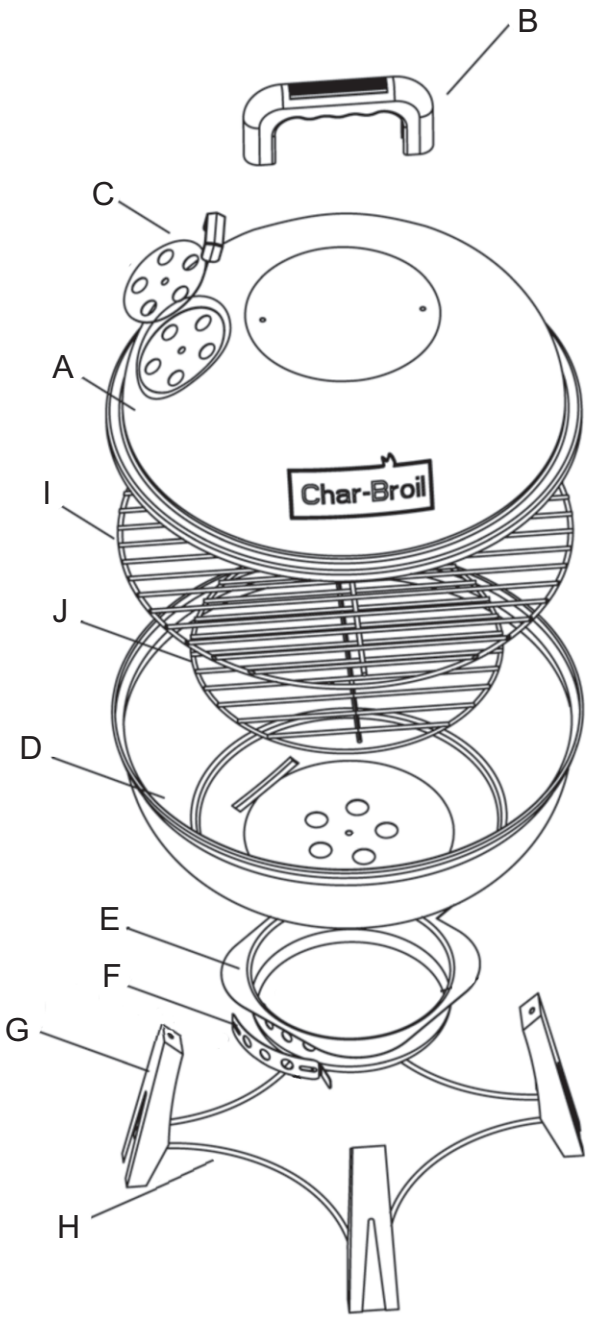
The consumer can obtain all parts, components, consumables and accessories at the address mentioned in this document for EVANS POWER EQUIPMENT or by calling 01800 00EVANS or at www.evans.com.mx

LISTA DE PIEZAS / DIAGRAMA

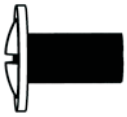
CLAVE	CANT.	DESCRIPCIÓN
A	1	TAPA
B	1	ASA PARA LEVANTAR
C	1	VENTILACIÓN DE LA TAPA
D	1	TAZÓN INFERIOR
E	1	RECIPIENTE PARA CENIZAS
F	1	VENTILACIÓN PARA EL RECIPIENTE
G	4	DE CENIZAS
H	1	PIERNA DE APOYO
I	1	PARRILLA PARA ASAR
J	1	PARRILLA PARA CARBÓN

sin foto

…	1	Montaje manual, Inglés
…	1	Montaje manual, español
…	1	Paquete de herrajes



LISTA DE HARDWARE


Tornillo M6 x 11 - 2 piezas

Tornillo de cabeza M5 x 7 para roldana - 4 piezas

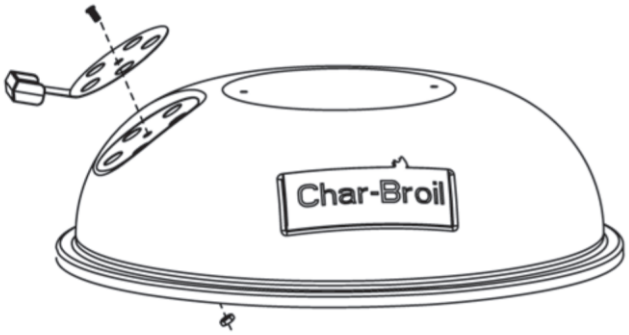
Tornillo mediano M5 x 7 - 1 pieza

Tornillo M4 X 8 - 2 piezas

Tuerca mediana M5 - 1 pieza

Tuerca M4 - 2 piezas

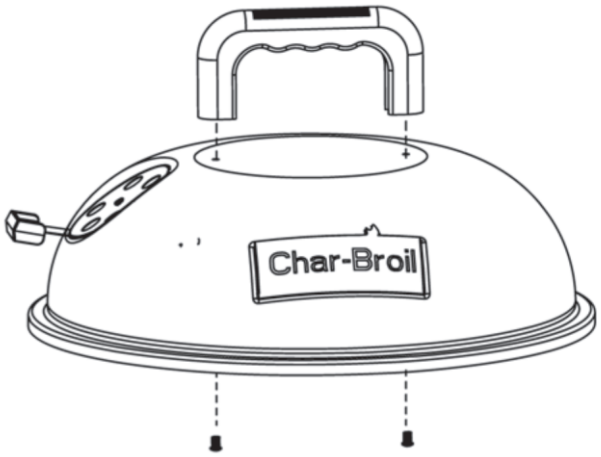
1 Alinee el orificio central de la ventilación de la tapa con el orificio de la tapa. Inserte un tornillo mediano en el orificio central e instale la tuerca M5. Tenga cuidado de no apretar demasiado la tuerca para permitir que funcione correctamente la ventilación.



Tornillo mediano M5 x 7 - 1 pieza

Tuerca mediana M5 - 1 pieza

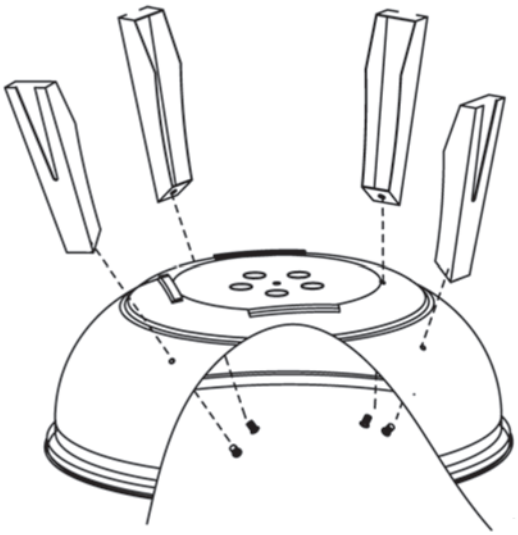
2 Alinee los orificios del asa de la tapa con los orificios de la tapa. Inserte dos tornillos M6 x 11 y apriete.



Tornillo M6 x 11 - 2 piezas

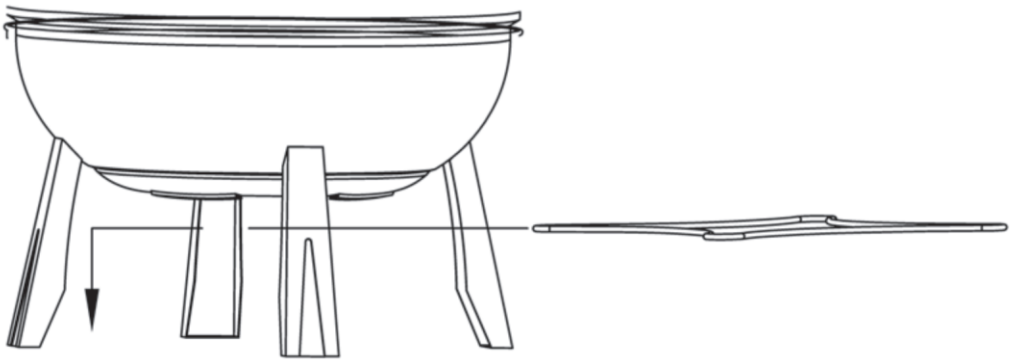
3 Inserte los tornillos de cabeza M5 x 7 para roldana por la parte interna del tazón hacia la pierna.

NOTA: no apriete completamente los tornillos en este momento.

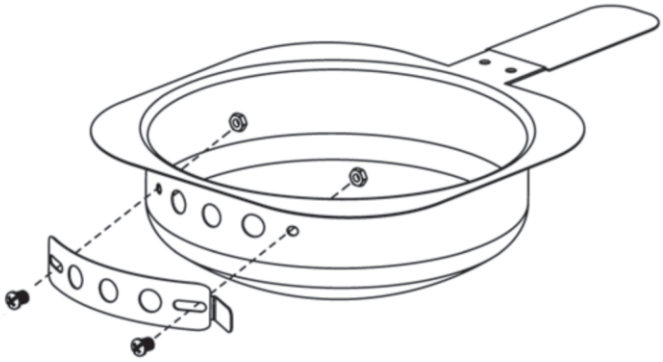


Tornillo de cabeza M5 x 7 para roldana - 4 piezas

4 Coloque la repisa de las piernas en los ganchos de las piernas para sostener la pierna de apoyo



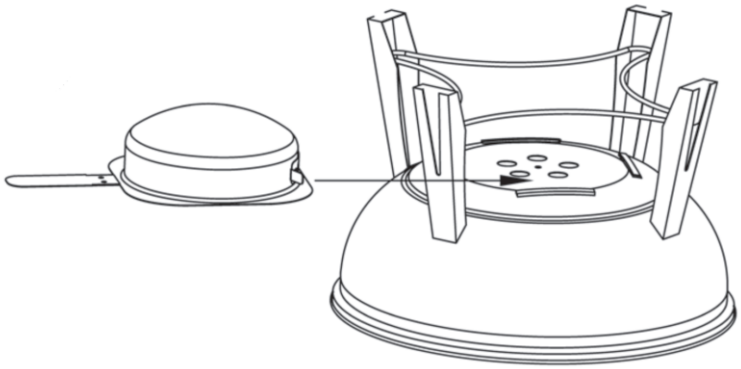
5 Alinee los orificios de la ventilación con los orificios del recipiente para cenizas. Inserte dos tornillos M4 x 8 a través de la ventilación del recipiente para cenizas y el recipiente para cenizas. Coloque y apriete dos tuercas M4 en los tornillos. Tenga cuidado de no apretar demasiado las tuercas para permitir que funcione correctamente la ventilación.



Tornillo M4 X 8 - 2 piezas

Tuerca M4 - 2 piezas

6 Inserte el recipiente de cenizas en el tazón inferior.



7 Coloque la parilla para carbón en el aro inferior del tazón. Coloque la parilla para cocinar en el aro superior del tazón. Coloque la tapa en el tazón.